

～CVC 出資先企業 植物肉原料「ミラクルミート」の開発・生産を行う DAIZ 社と初の協業～  
**「麒麟シティ」※<sup>1</sup>、「スプリングバレーブルワリー東京」で**  
**「ミラクルミート」を使用したメニューを 10 月から展開開始！**  
～低脂肪・低カロリー・おいしさを実現したミラクルミートのメニュー展開で「新しい健康体験」を提供～

麒麟ホールディングス株式会社（社長 磯崎功典、以下「麒麟」）は、フードテック・スタートアップ DAIZ 株式会社（社長 井出 剛、所在地 熊本県熊本市、以下、「DAIZ 社」）が開発・生産する大豆由来の植物肉原料「ミラクルミート」を使用したメニューを、「麒麟シティ」で 10 月 20 日（水）から、「スプリングバレーブルワリー東京」で 10 月 7 日（木）から展開を開始します。

DAIZ 社は当社がコーポレートベンチャーキャピタル（CVC）ファンド「KIRIN HEALTH INNOVATION FUND（麒麟 ヘルス イノベーション ファンド）」を通じて今年 3 月に投資した企業で、**CVC 出資先との協業は初**となります。

※1 登戸店、E'site 高崎店、高槻店、新京極店、青森店、盛岡店では、当メニューの取り扱いはございません。

また店舗により、取り扱いメニュー数が異なる場合がございます。尚、自家製さくさくメンチカツは、上野店、八重洲地下街店、CIAL 桜木町店、渋谷桜丘店、池袋 WACCA 店の 5 店舗のみでの展開です。

キリングroupは、長期経営構想「キリングroup・ビジョン 2027」を策定し、「食から医にわたる領域で価値を創造し、世界の CSV※<sup>2</sup> 先進企業となる」ことを目指しています。その実現に向けて、既存事業の「食領域」（酒類・飲料事業）と「医領域」（医薬事業）に加え、キリングroupが長年培ってきた高度な「発酵・バイオ」の技術をベースにして、人々の健康に貢献していく「ヘルスサイエンス領域」（ヘルスサイエンス事業）の立ち上げ・育成を進めています。

当社と DAIZ 社は今回の協業をきっかけに、お客様のより豊かな食生活の実現に向けた連携を強化していきます。

※2 Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造

## ■麒麟シティでの展開メニュー【10月20日（水）～展開開始】

### 【テイクアウト・ランチ（店内飲食）提供メニュー】

#### 「自家製さくさくメンチカツ」

価格：テイクアウト 980円（税込） ランチ 900円（税込）

商品のこだわり：ミラクルミートを熱々ジューシーなメンチカツにしました。

ボリューム感のある見た目をしていますが、軽い食感でメンチカツ好きな方に、ぜひ一度試していただきたい一品です。



「自家製さくさくメンチカツ」（写真はランチ提供商品）

#### 「自家製スパイシータコライス」

価格：テイクアウト 980円（税込） ランチ 900円・大盛1,150円（税込）

商品のこだわり：ミラクルミートで作った自家製タコミートをたっぷり乗せたタコライスです。食べごたえのあるスパイシーな味わいでごはんが進みます。



「自家製スパイシータコライス」（写真はランチ提供商品）

### 【ランチ（店内飲食）限定メニュー】

#### 「自家製ガパオ」

価格：ランチ 900円・大盛1,150円（税込）

商品のこだわり：タイ料理のガパオライスをミラクルミートで作りました。

ナチュラルな食感・味わいのミラクルミートは、彩り野菜と一緒に甘辛く炒めることで、目玉焼きとの相性がピッタリです。



「自家製ガパオ」（写真はランチ提供商品）

### ■キリンシティ株式会社 料理長 兼 商品開発部部长 小林知之

世の中のお客様は、代替肉を“おいしくなさそう”、“人工的”と捉えられている方も多いと思います。今回のDAIZメニューは、「ミラクルミート」のおいしさをキリンシティが培ったメニュー開発力でさらに引き出し、「ひと手間かけたおいしさ」を実現しました。お客様に「これ、本当にお肉使っていないの？」といった驚きをもって迎えられ、いずれはお客様のライフスタイルや来店された際の気分に合わせて、キリンシティのDAIZメニューが、肉料理の新たな選択肢の一つとして加えていただけるようになれば幸いです。当社は、キリン社がCVCで協業を開始したDAIZ社とのコラボレーションを機会に、お客様に新しい「健康体験」をお届けします。



### ■スプリングバレーブルワリー東京での展開メニュー【10月7日（木）～展開開始（店内提供のみ）】

#### 「ヴィーガンナチョス」

価格：700円（税込）

販売店舗：スプリングバレーブルワリー東京

商品のこだわり：ミラクルミートの自家製チリビーンズとトルティーヤチップスの組み合わせがクラフトビールの味わいを引き出し、後を引くペアリングがお楽しみいただけます。



### ■DAIZ株式会社について

DAIZ社は、丸大豆をそのまま使用し、発芽の特許技術「落合式ハイプレッシャー法」と独自の製法工程を掛け合わせることで、肉に近い味と食感の再現、大豆特有の異風味の低減を実現した、おいしくサステナブルな大豆由来の植物肉原料「ミラクルミート」の開発・生産を行うフードテック・スタートアップ企業です。この出資を通じて、今回の連携に留まらず、今後お客様のより豊かな食生活の実現に向けたキリングroupとのさらなる連携を期待します。



### ■「ミラクルミート」の特長

- ・発芽の特許技術「落合式ハイプレッシャー法」は、酸素、二酸化炭素、温度、水分などの生育条件を制御することで大豆が持つ「植物としての発芽能力」を引き出し、うま味（アミノ酸）などの栄養価を増大しています。
- ・高オレイン酸大豆を原料とすることにより、大豆特有の異風味を低減しています。
- ・発芽大豆をエクストルージョン（押し出し成形）することにより、他の原料や添加物を加えずに、肉のような食感を再現しています。



### ■CVCファンド「KIRIN HEALTH INNOVATION FUND」について

当社は本CVCファンドを通じて、ヘルスサイエンス関連の先端技術や顧客体験の向上を実現するソリューションなどを対象とした、革新的な技術やビジネスモデルを有する国内外のスタートアップ企業へ投資を行っています。スタートアップ企業が持つ新たな発想や技術とキリングroupのヘルスサイエンス領域の強みや資源を掛け合わせることで、お客様の生活を豊かにする魅力的な価値を創出していきます。



キリングroupは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよろこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。